ARTISAL

Ruban

CROISSANT

La margarine idéale pour réussir vos **pâtes levées feuilletées**

Partenaire de l'artisan, la marque ARTISAL facilite votre travail au quotidien et valorise votre savoir-faire avec sa margarine premium **Ruban Croissant**. D'une excellente plasticité, sa texture **facilite le tourage** et permet la pousse de la pâte sans déchirement. Grâce à ces qualités optimisées dans le cadre du programme d'amélioration continue d'ARTISAL, vos croissants et viennoiseries séduisent par leur **feuilletage léger et aéré**, leur **alvéolage régulier,** leur belle couleur dorée et leur **fondant inimitable**. Ruban Croissant s'impose comme le produit de référence pour réussir **tout type de pâte levée feuilletée**.

3 ATOUTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

- Très bon développement garanti
- Régularité de la structure feuilletée des croissants et viennoiseries
- Grande finesse gustative

ARTISAL

Ruban

CROISSANT

Mode d'emploi

Pâte Levée Feuilletée
- Farine T45 1000 g
- Levure 50 g
- Sel 20 g
- Sucre 120 g
- Lait 250 g
- Eau 250 g
- **Ruban Croissant 100 g**
- **Ruban Croissant 500 g**

Voir mise en œuvre ci-contre.

Les précieux conseils de votre partenaire Artisal

- **La margarine doit présenter la même consistance que la détrempe** afin de permettre la réalisation de couches superposées, imperméables et régulières. Pour pallier le risque de mélange, abaisser de façon régulière et progressive entre les tours. Conserver au minimum 1 cm d'épaisseur lors du tourage.
- **Incorporer 10 à 20% de margarine dans la détrempe, idéalement réalisée la veille** : la pâte offrira une bonne plasticité et le façonnage sera facilité. Il est conseillé de déduire la quantité de margarine ajoutée dans la détrempe de la quantité totale de matière grasse utilisée pour le tourage.
- **Utiliser le froid entre chaque tour et respecter les temps de repos** pour éviter que la pâte prenne trop de force, source de rétreint, et surtout se déchire.

Couques Croustillantes

recette pour 50 pièces environ

Pâte Levée Feuilletée

1000 g	Farine	Pétrir l'ensemble des ingrédients, sauf les 500 g de matière grasse, 10 min en première vitesse au crochet. Pointage 30 min à température ambiante, puis 1h au froid positif. Enchasser les 500 g de **Ruban Croissant**, donner 1 tour double et un tour simple ou 3 tours simples en respectant les temps de repos au froid positif entre chaque tour (+/- 10 min).
50 g	Levure	
20 g	Sel	
100 g	Sucre	
250 g	Lait	
250 g	Eau	
100 g	**Ruban Croissant**	
500 g	**Ruban Croissant**	

Garniture

100 g	Sucre roux

Mise en œuvre et Finition

Abaisser le pâton sur 1 cm d'épaisseur sur une dimension de 30 x 40 cm. Couper le pâton en deux dans le sens de la longueur, dorer, parsemer le sucre roux, puis détailler des bandes de 1,5 cm de large. Faire un nœud avec chaque bande, déposer sur plaque avec un papier cuisson et dorer.
Apprêt : +/- 90 min à 28°C, dorer une seconde fois.
Cuisson : +/- 18 min à 210°C en four à sole.
A la sortie du four, badigeonner d'un sirop de sucre et faire cristalliser 30 secondes dans un four chaud.

Code article : 44534 - Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion – 11/14 – www.23v.com

Dénomination	Code article	Unité de vente
Ruban Croissant	34080	Carton de 24 briques de 500 g
Ruban Croissant	34083	Carton de 5 plaques de 2 kg

CSM France SAS - 18 rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim Cedex
www.csmbaking.com/france - N° Vert 0 800 616 816
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE